Tutti i musei su Wikipedia/Empowering Italian GLAMs

Museo del latte e della storia della Muggiasca
Bellano

Su Wikipedia: *https://it.wikipedia.org/wiki/Museo_del_latte_e_della_storia_della_Muggiasca*
Su Wikidata: *https://www.wikidata.org/wiki/Q17636821*
Su Wikimedia Commons:
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Museo_del_latte_e_della_Muggiasca_Bellano

Descrizione

museo di Vendrogno, Bellano

Storia

Il Museo nasce con il compito di conservare e tramandare reperti e tradizioni legati alla vita e alla cultura materiale della Muggiasca.

L'intento è quello di promuovere una visione condivisa e sostenibile del territorio e dello sviluppo, come sintesi di economia e cultura.

Il MUU, Museo del latte e della storia della Muggiasca, è stato inaugurato a Vendrogno nel giugno 2008 ed è gestito dall'associazione sociale senza scopo di lucro Insieme per il Museo di Vendrogno.

Dal 2010 il Museo è parte del Sistema Museale della Provincia di Lecco.

Nel 2020 Il Comune di Vendrogno è stato incorporato nel Comune di Bellano.

Collezione

Percorsi

Nel cuore dell'abitato di Vendrogno, il MUU occupa i locali della ex-latteria turnaria, per quasi un secolo adibiti alla lavorazione e alla trasformazione del latte. Lo stabile comprende sei sale espositive e una sala civica e per conferenze, disposte su tre piani.

Il percorso di visita principale è costituito dalla strumentazione completa della latteria, esposta nelle quattro sale originarie che costituivano la zona di lavoro della Latteria turnaria e che occupano il piano terra del Museo.

Data aggiornamento: 2 ottobre 2023

Le altre sale ospitano a rotazione oggetti, immagini, materiali d'archivio e supporti multimediali legati a diversi aspetti della cultura, dell'economia e della storia del paese: dal bosco alla vita domestica, dall'emigrazione alla bellezza del paesaggio.

La trasformazione del latte

Sala 1 Ricevimento e pesa

I soci portavano il latte alla latteria a seguito delle due mungiture quotidiane, alla mattina presto e alla sera.

Il casaro pesava il latte e lo portava poi nella sala 2, filtrandolo e lasciandolo riposare.

A volte ne verificava la densità per controllare che non fosse stato annacquato.

La quantità era trascritta sul libretto personale di ogni socio, posto nello schedario in legno presente all'ingresso della latteria.

Sala 2 – Affioramento (Sit del lacc)

Questo è il locale più fresco della latteria.

Dalla roccia dietro alla parete di fondo sgorgava una sorgente di acqua corrente, di proprietà della latteria, che veniva convogliata nelle vasche.

Qui il latte, una volta filtrato, era lasciato riposare.

La parte grassa che affiorava, la panna, era prelevata per fare il burro, mentre la parte restante era utilizzata per produrre il formaggio.

Il burro si formava nella zangola, inizialmente mossa a mano, successivamente meccanizzata con l'applicazione di un motore elettrico montato in questa sala, che muoveva tramite cinghia la zangola posta immediatamente dietro l'apertura verso la sala 3.

Una volta estratto dalla zangola, il burro era lavato, messo negli stampi di legno, avvolto in una carta oleata e infine sistemato in armadi in legno coperti da una retina sottile in cui veniva conservato fino al ritiro da parte dei soci.

Sala 3 – Lavorazione

Questa è la sala dedicata alla lavorazione dei formaggi.

Il fuoco di legna scaldava e manteneva poi costante la temperatura sotto alla caldaia, in cui veniva versato il latte rimasto nelle ramine una volta scremato dalla panna utilizzata per fare il burro.

Veniva aggiunto il caglio, quindi mescolato in continuazione per fare uscire completamente il siero.

Una volta completata la cottura, il formaggio era scolato e messo nelle fascere con dei pesi per prendere la forma e terminare l'espulsione del siero.

A volte il casaro utilizzava il siero rimasto nella caldaia per preparare la ricotta, aggiungendo il siero scolato dai formaggi appena messi nelle fascere e il latticello rimasto nella zangola.

In un'economia di sussistenza in cui niente era sprecato, anche l'ultimo siero rimasto dalla scolatura della ricotta era recuperato, come alimento per gli animali.

Sala 4 Conservazione e stagionatura

Questo è il locale in cui si concludeva il processo di produzione del formaggio, quello della conservazione e della stagionatura.

Posto a ridosso della roccia ma con finestre alte sui due lati, il locale è allo stesso tempo fresco e ventilato, condizioni ideali per la formazione delle muffe che completano la stagionatura del formaggio, che poteva durare anche oltre sei mesi

Inizialmente i soci ritiravano il formaggio in proporzione alla quantità di latte portata. Successivamente, con l'assunzione del casaro come dipendente della latteria, in cambio del latte portato si potevano ritirare sia i prodotti sia i soldi derivanti dalla vendita diretta al pubblico di burro e formaggio.

Il denaro che spettava a ogni socio veniva inserito in apposite bustine di stoffa, contraddistinte dal numero del socio, dette borsini, ora esposte all'ingresso della prima sala.

Il bosco, i campi, la stalla

Sala 5

Nell'economia rurale della Muggiasca, dopo i prodotti caseari (latte, formaggio, burro), agricoli (uva, segale, grano saraceno, patate, ortaggi, castagne, ecc.) il bosco era considerato una fonte di ricchezza importante.

Il lavoro nel bosco e nei campi richiedeva grandi quantità di tempo e di fatica. Da esso dipendevano principalmente l'alimentazione del bestiame e la disponibilità di materiali ed energia indispensabili alla vita delle persone.

Il legname era usato in edilizia, per costruire strumenti di lavoro, per fabbricare mobili e infine impiegato come legna da ardere sia per il riscaldamento domestico, bruciandolo direttamente oppure trasformato in carbone, sia per cucinare, fino all'arrivo del gas, alla metà del Novecento.

Il taglio dei boschi era, ed è, regolamentato da norme precise, che cercano di garantire la conservazione dell'ecosistema.

La casa e i lavori femminili

Sala 6

La donna era impegnata gran parte della giornata nel lavoro nei campi, ad accudire il bestiame, a trasportare materiali quali il carbone, la legna e il fieno.

___

Data aggiornamento: 2 ottobre 2023

Tra le attività domestiche, oltre alla cura dei figli e degli anziani, cucinare e fare le pulizie, v'era anche la realizzazione dei vestiti, che ancora agli inizi del secondo dopoguerra erano quasi totalmente confezionati in casa.

Fino agli inizi del XX secolo in zona veniva tessuta direttamente anche la canapa con cui erano realizzate la biancheria intima e di casa.

Negli Anni Sessanta del Novecento in Muggiasca molte donne ancora filavano la lana, che veniva poi lavorata a maglia oppure ad uncinetto.

Episodi di storia della Muggiasca

Sala 7

In questa sala sono mostrati documenti originali o ricerche su episodi della storia italiana che hanno lasciato anche a Vendrogno e in Muggiasca un segno significativo.

È presentato al pubblico il documentario Voci della Resistenza, realizzato nel 2008 da Il Vecchio Comballo, in occasione della tradizionale celebrazione della Liberazione che si effettua ogni 25 aprile presso la chiesetta di S. Grato ai Monti.

La proiezione è costituita da una selezione di frammenti audio, testimonianze dirette di episodi della Resistenza in Muggiasca, accompagnate da testi esplicativi e da alcune immagini delle persone e dei fatti narrati.

Bibliografia

quaderno di ricette della muggiasca

quaderno dei gosÖi della muggiasca

Data aggiornamento: 2 ottobre 2023